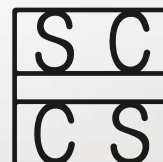
GENTE
in cucina
VELLUTATE
Che sorpresa con lo spumante
DOLCI AL CAFFÈ
Un aroma irresistibile
ZUCCA
Fantasia d'autunno
POLPETTE
PROVATELE CON SALMONE E PAPRICA
Ricotta
OTTIMA NELLA PASTA FRESCA

GENTE in cucina

sommario

14

26

32

47

58

SAPORI CHE SCALDANO

Arrivano in tavola il colore della zucca, l'eleganza delle vellutate e tutta la bontà delle polpette di pesce. La ricotta è protagonista in chiave dolce e salata e per dessert... è pronto il caffè!

ZUCCA
tutta la dolcezza dell'autunno

Cestini ripieni al forno

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 mini zucche * 200 g di riso Venere * 200 g di ceci lessati * 100 g di mais * 1 cipolla rossa * 1 cucchiaio di anacardi * 1 cucchiaio di semi misti (zucca, girasole) * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lessate il riso in acqua salata. Intanto, lavate le zucche, tagliate le calotte e scavate la polpa, lasciando un bordo intatto di mezzo cm. Disponete zucche e calotte su una placca, coperta con carta da forno. Condite con olio, sale, pepe e infornate a 180° per 20 minuti. Nel frattempo, rosolate la polpa tolta, tagliata a dadini, in una padella con olio e sale. Mescolatela con il riso scolato, i ceci, il mais, la cipolla spellata e tritata, gli anacardi, i semi e il prezzemolo tritato. Condite con olio, regolate di sale, pepate e dividete il ripieno nelle zucche. Chiudete con le calotte e ripassate in forno 10-15 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Carnaroli * 600 g di polpa di zucca * ½ cipolla * 80 g di parmigiano reggiano grattugiato * 1,5 l di brodo vegetale * 100 ml di vino bianco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale

Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio e unite la zucca, tagliata a dadini. Bagnate a filo di brodo e cuocete 10-15 minuti, finché la zucca inizia a intenerirsi. In un tegame a parte, tostate il riso 1-2 minuti con una noce di burro. Sfumate con il vino, fate evaporare l'alcol e trasferite il riso nella casseruola con la zucca. Mescolate e portate a cottura il risotto in 15-16 minuti, bagnandolo via via con il resto del brodo caldo. Fuori dal fuoco, unite ancora una noce di burro, il parmigiano e mescolate. Regolate di sale e servite.

Risotto classico

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Cake alle erbe

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di polpa di zucca * 250 g di farina * 170 g di zucchero a velo * 100 g di burro * 3 uova * 250 g di formaggio fresco spalmabile * 50 g di gherigli noci * 70 g di uvetta * 1 arancia * Noce moscata * Zenzero in polvere * 1 cucchiaino di succo di limone * 1 mazzetto di erbe miste (rosmarino, salvia, timo) * Sale

Impastate la farina con 70 g di zucchero, il burro, un uovo e il succo di limone. Formate una palla, avvolgetela in pellicola e fate riposare in frigo un'ora. Tagliate la zucca a dadini e lessateli 20 minuti in acqua, leggermente salata, con alcuni rametti di erbe. Tritate le noci nel mixer con un cucchiaio di zucchero, per ottenere una polvere fine. Mescolatela in una ciotola con il formaggio, il resto dello zucchero, il succo dell'arancia, le uova rimaste, l'uvetta, lo zenzero e una grattata di noce moscata. Stendete l'impasto in uno stampo rivestito di carta da forno. Versate il composto di formaggio e cospargete con la zucca. Infornate 40 minuti a 180°. Fate raffreddare e servite con erbe fresche.

Crema con le cozze

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di polpa di zucca * 1 kg di cozze pulite * 2 scalogni * 1 porro * 250 ml di brodo di pollo * 1 cucchiaino di curry * 100 ml di vino bianco * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Sale e pepe

Tritate lo scalogno spellato e il porro mondato. Fateli appassire in una casseruola con una noce di burro. Unite il curry, mescolate e aggiungete la zucca a dadini. Bagnate con il brodo, coprite e cuocete a fuoco dolce 20-25 minuti, finché la zucca è tenera. Fate intiepidire e frullate con un mixer a immersione. Intanto, sciacquate le cozze e fatele aprire in un tegame coperto con il vino e una macinata di pepe. Scolatele e sgusciatele, lasciandone alcune intere per guarnire. Versate il liquido delle cozze nella crema di zucca, riportate a bollore e unite le cozze sgusciate. Regolate di sale e servite con un filo d'olio, le cozze intere tenute da parte ed erba cipollina.

Cheese cake variegato

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora 45 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
300 g di polpa di zucca lessata * 375g di biscotti al cioccolato * 110 g di burro * 900 g di formaggio fresco spalmabile * 240 g di panna acida o yogurt * 270 di zucchero * 110 g di cioccolato fondente * 25 g di amido di mais * 4 uova * Estratto di vaniglia * Sale

Polverizzate i biscotti nel mixer e mescolateli con il burro fuso. Versate il composto in uno stampo a cerniera rivestito di carta da forno. Compattate e mettete a rassodare in frigo. Nel frattempo, schiacciate la polpa di zucca per ottenere una purea. Lavorate nel mixer il formaggio con lo zucchero e l'amido. Unite le uova, la panna acida (o lo yogurt), la purea di zucca, qualche goccia di vaniglia e amalgamate fino a ottenere un composto omogeneo. Versatene metà in una ciotola e incorporate il cioccolato, fuso a bagnomaria. Alternate a cucchiaiate i 2 impasti nello stampo, sulla base di biscotti. Scuotete delicatamente e battete il fondo dello stampo sul piano di lavoro, per compattare gli impasti. Con la punta di un coltello, rigirate leggermente gli impasti per variegarli. Infornate un'ora e 45 minuti a 150°. Sfornate, lasciate raffreddare, passate in frigo e lasciate rassodare il dolce 1-2 ore prima di servire.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
8 fette di pancarrè * 200 g di polpa di zucca * 150 g di lonza di maiale * 200 g di robiola * 1 cipolla * 40 g di spinacini novelli * 150 g di passata di pomodoro * 1 ciuffo di prezzemolo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire la cipolla, spellata e tritata, in una padella con un filo d'olio. Unite la zucca a dadini, bagnate con un filo d'acqua e cuocete 10 minuti. Aggiungete la carne a pezzetti e rosolate 10 minuti. Salate e pepate. Intanto, insaporite la passata in un tegamino con olio, sale e pepe. Spalmate un lato delle fette di pane con la passata, dividete su metà delle fette 2/3 del mix di zucca e carne e della robiola, unite gli spinacini lavati, pepate e chiudete con le fette rimaste. Disponete i sandwich su una placca, rivestita di carta da forno. Completate con il resto della dadolata di zucca e carne e della robiola, un filo d'olio e infornate 15 minuti a 180º. Guarnite con il prezzemolo.

Sandwich di lonza

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di polpa di zucca * 4 uova * 4 fette di prosciutto crudo * 1 cipolla * 1 patata * 4 bicchieri di brodo vegetale * 4 cucchiai di parmigiano reggiano grattugiato * Noce moscata * 1 mazzetto di erba cipollina * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a dadini la zucca e la patata sbucciata. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con un filo d'olio. Unite zucca e patata, rosolate, versate il brodo e fate sobbollire 20 minuti, finché gli ortaggi sono teneri. Togliete dal fuoco e unite il parmigiano e una grattata di noce moscata. Frullate per ottenere una crema, regolate di sale e pepate. Nel frattempo, cuocete le uova in acqua, inizialmente fredda, calcolando 5 minuti dal bollore. Intanto, fate spumeggiare in un pentolino una grossa noce di burro, spegnete e unite l'erba cipollina tagliuzzata. Scolate le uova, sgusciatele e avvolgetele ognuna in una fetta di prosciutto. Tagliate le calotte e disponete le uova sulla crema, già divisa nelle scodelle individuali. Irrorate con il burro aromatizzato e servite.

Uova affogate al crudo

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Pasticcio di lasagne

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di lasagne fresche * 800 g di polpa di zucca * 700 g di zucchine * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 800 g di ricotta * 250 g di mozzarella * 700 g di polpa di pomodoro * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 ciuffo di basilico * 40 g di grana padano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate la zucca a fette, disponetele in una pirofila con olio, sale, pepe e infornate 20 minuti a 200°. Affettate la mozzarella e fatela asciugare stesa su carta da cucina. Mescolate la ricotta con il grana e un trito di scalogno spellato, erba cipollina e basilico. Salate e pepate. Sbucciate e tritate l'aglio, poi mescolatelo al pomodoro con sale, pepe e qualche foglia sminuzzata di basilico. Lavate le zucchine e affettatele a nastri per il lungo. Foderate una pirofila oliata con uno strato di lasagne, poi disponete il resto degli ingredienti, alternati con le lasagne rimaste. Terminate con lasagne e pomodoro. Cospargete con la mozzarella e un filo d'olio, coprite con alluminio e infornate 30 minuti, sempre a 200°. Eliminate l'alluminio e proseguite la cottura 30 minuti.

Minestra di riso e pescatrice

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di riso * 2 filetti di pescatrice * 420 g di zucca lessata * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 170 ml di latte di cocco * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Frullate la zucca per ottenere una purea. Lasciate appassire la cipolla e l'aglio, spellati e tritati, in una casseruola, con un filo d'olio. Unite la purea di zucca, sale, pepe e fate insaporire, mescolando. Diluite con qualche cucchiaio d'acqua, abbassate la fiamma al minimo e fate sobbollire per 15 minuti. Versate il latte di cocco, portate a bollore, unite il riso e portatelo a cottura a fuoco dolce, a casseruola semicoperta. Regolate se occorre di sale e pepe. Nel frattempo, tagliate la pescatrice a tocchetti e fateli rosolare in una padella con una noce di burro, sale e pepe. Completate con il prezzemolo tritato, fate insaporire un minuto e spegnete. Dividete la minestra nei piatti e completate con la pescatrice rosolata e il suo fondo di cottura.

Lunghe al ragù di salsiccia

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
2 piccole zucche lunghe * 250 g di salsiccia * 1 cipolla * 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro * 2 cucchiai di gruyère grattugiato * 1 ciuffo di basilico * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate le zucche, tagliatele a metà per il lungo e privatele dei semi. Disponetele in una teglia, rivestita di carta da forno, e incidete la polpa a losanghe con un coltello. Condite con olio, sale, pepe e infornate 25 minuti a 200°. Intanto, dorate in un tegame, con un filo d'olio, la cipolla sbucciata e tritata. Unite la salsiccia spellata e sgranata e rosolate. Aggiungete il concentrato, un filo d'acqua e fate sobbollire 10 minuti. Dividete il ragù negli incavi delle zucche, cospargete con 2/3 del gruyère e ripassate in forno, a 180°, per altri 15-20 minuti, finché le zucche sono tenere. Completate con pepe, basilico e il gruyère rimasto.

Quiche con bacon e fagioli

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
2 rotoli di pasta brisée pronta * 400 g di polpa di zucca * 80 g di fagioli lessati (cannellini o borlotti) * 80 g di bacon a dadini * 4 uova * 300 ml di panna fresca * 40 g di grana padano grattugiato * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sistemate un disco di pasta in uno stampo, lasciandolo sulla sua carta, bucherellate il fondo, coprite con altra carta, una manciata di legumi secchi e infornate 15 minuti a 180°. Sfornate (non spegnete il forno), eliminate legumi e carta e fate raffreddare. Intanto, tagliate la zucca a dadini, metteteli su una placca, conditeli con olio e sale e infornateli 20 minuti. Rosolate il bacon in una padella antiaderente e unitelo alla zucca, in una terrina, insieme ai fagioli. In una ciotola, mescolate le uova con la panna, sale e pepe. Distribuite sul fondo della pasta il mix di zucca, pancetta e fagioli. Versate il composto di uova, tranne un cucchiaio. Ricavate dalla pasta rimasta un disco, poco più piccolo dello stampo, e posatelo sul ripieno. Spennellatelo con il composto di uova tenuto da parte, cospargetelo con il grana e rimettete la quiche in forno 40 minuti.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di spaghettini spezzati * 300 g di polpa di zucca * 80 g di piselli surgelati * 1 cipolla * 1 l di brodo vegetale * 1 ciuffo di salvia * 1 rametto di rosmarino * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Fate appassire in una casseruola la cipolla, spellata e tritata, con un filo d'olio, salvia e rosmarino. Eliminate le erbe, aggiungete la zucca a dadini e lasciate insaporire 5 minuti. Versate il brodo e proseguite la cottura 15-20 minuti. Unite i piselli, regolate di sale, pepate e riportate a bollore. Versate gli spaghetti e portateli a cottura. Servite, a piacere con parmigiano reggiano grattugiato a parte.

Minestra di spaghettini

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
40 minuti

Tagliatelle al ragù di calamari

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di tagliatelle fresche * 2 piccoli calamari puliti * 1 spicchio d'aglio * 30 g di granella di pistacchi * 50 ml di vino bianco * 450 g di zucca * Olio extravergine d'oliva* Sale e pepe

Lessate in acqua salata 300 g di zucca, scolatela e frullatela. Lavate e tritate grossolanamente i calamari. Fate dorare l'aglio, spellato e tritato in una padella con un filo d'olio. Unite i calamari e fate insaporite. Sfumate con il vino, unite la zucca, un filo d'acqua e cuocete la salsa 10 minuti. Intanto, affettate la zucca rimasta e ricavate tanti cuoricini con uno stampino. Aggiungeteli alla salsa, salate, pepate e cuocete altri 10 minuti. Lessate in acqua salata le tagliatelle e scolatele al dente, conservando un po' della loro acqua. Ripassatele nel condimento, diluendolo se occorre con l'acqua tenuta da parte. Completate con i pistacchi, rigirate e servite.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
700 g di arista di maiale * 1 kg di zucca senza semi * 300 ml di sidro di mele * 1 cucchiaio di semi di senape * 100 ml di latte * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Affettate la zucca senza sbucciarla, disponetela su una placca rivestita di carta da forno e cuocetela a 180° 30 minuti. Nel frattempo, tagliate l'arista a fette non troppo sottili e rosolatele da entrambi i lati, a fuoco vivo, in una padella con un filo d'olio, sale e pepe. Toglietele e sfumate il fondo di cottura con il sidro. Aggiungete i semi di senape e insaporite per qualche istante. Rimettete in padella l'arista, abbassate la fiamma, salate, pepate e cuocete coperto 10 minuti. Intanto, private la zucca della buccia, passate la polpa allo schiacciapatate e raccoglietela in una casseruola. Unite una noce di burro, il latte caldo, sale, pepe e mescolate a fuoco dolce per ottenere una purea soffice. Servitela con la carne e il suo sughetto.

Arista con purè giallo

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
1 ora

VELLUTATE
minestre cremose che scaldano il cuore

Di carote al latte di cocco

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 kg di carote * 200 ml di latte di cocco * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 cucchiaino di semi di cumino * Cannella in polvere * Sale e pepe

Raschiate e tagliate a fettine le carote. Mettetele in una casseruola con un litro d'acqua salata, portate a bollore e proseguite la cottura a fuoco dolce per circa 30 minuti. Intanto, spellate e tritate la cipolla e fatela rosolare in una padella con una noce di burro, metà cumino, sale e pepe. Togliete le carote dal fuoco, aggiungete il latte di cocco, il soffritto di cipolla, una presa di cannella e mescolate. Frullate fino a ottenere una crema liscia. Riportatela sul fuoco qualche istante, unite una noce di burro, regolate di sale e pepe, mescolate e servite con il cumino rimasto e il prezzemolo.

Verde ai peperoni

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 50 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di peperoni verdi * 1 cipolla * 1 gambo di sedano * 1 cucchiaino di semi di finocchio * 2 cucchiai di farina di riso * 2 cucchiai di mandorle a lamelle * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate i peperoni, metteteli in una teglia, conditeli con un filo d'olio e infornateli per circa 30 minuti a 200°, girandoli finché la buccia è gonfia e annerita. Sfornate, coprite con alluminio e lasciate intiepidire. Intanto, mondate e affettate il sedano, spellate e tritate la cipolla e fateli appassire in una padella con poco olio. Unite i semi di finocchio la farina e fate dorare qualche minuto. Stemperate con poco brodo. Spellate i peperoni e frullateli con metà mandorle e brodo quanto ne occorre per ottenere una purea densa. Trasferitela in un tegame, unite il soffritto di sedano e cipolla e amalgamate qualche minuto a fuoco dolce. Regolate di sale, pepate e servite con le mandorle rimaste.

Di sedano rapa e noci

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
1 ora e 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
800 g di sedano rapa * 1 gambo di sedano bianco * 2 carote * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 80 g di gherigli di noci * 2 foglie di alloro * 1, 5 l di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbucciate e affettate il sedano rapa. Mondate e tagliate a rondelle il sedano bianco e le carote. Pelate la cipolla e l'aglio, tritateli e fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio e l'alloro. Unite il sedano rapa e cuocete a fuoco vivo 5 minuti. Aggiungete il sedano bianco e le carote, mescolate qualche minuto, eliminate l'alloro e versate il brodo. Portate a bollore, coprite e cuocete per circa un'ora a fuoco dolce. Fuori dal fuoco, aggiungete metà dei gherigli di noce, tritati grossolanamente, e frullate con un mixer a immersione, per ottenere una crema liscia. Riportatela sul fuoco, regolate di sale e cuocete 5 minuti. Pepate e servite guarnendo con le noci rimaste, spezzettate.

In esclusiva da Lidl i prodotti Deluxe approvati da Gambero Rosso

Una selezione di prelibatezze della linea **Deluxe**, il marchio premium di **Lidl** che si distingue per il pregio dei suoi ingredienti, dal vincente binomio **qualità e convenienza**. Una gamma di **eccellenza** sottoposta al giudizio della giuria di **Gambero Rosso**, che ha **assaggiato e valutato** attentamente i prodotti **Deluxe**, assegnando il prestigioso sigillo di **"Approvato da Gambero Rosso"**. Ideato **in esclusiva per Lidl Italia**, rappresenta un **marchio di qualità** per aiutarti a scegliere i prodotti gourmet che gli esperti di **Gambero Rosso** hanno selezionato per te!

Cerca il sigillo **APPROVATO DA GAMBERO ROSSO** sulla confezione!

250 g confezione
1.79
1 kg = 7.16 €

130 g confezione
1.99
1 kg = 15.31 €

126 g (sgocc.) conf.
4.99
1 kg (sgocc.)= 39.60 €

Approvato da GAMBERO ROSSO

SCOPRI TANTI ALTRI PRODOTTI **APPROVATI DA GAMBERO ROSSO** SUL NOSTRO SITO

Anch'io! ITALIA LIDL

www.lidl.it

Con funghi champignon

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di funghi champignon * 1 cipolla * 30 g di pinoli * 30 g di gherigli di noce * 200 ml di panna fresca * 500 ml di brodo di pollo * 1 ciuffo di prezzemolo * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite e affettate i funghi. Spellate e tritate la cipolla. Fatela appassire in una casseruola con una noce di burro e un filo d'olio. Unite i funghi, fate insaporire, versate il brodo, portate a bollore e cuocere 15-20 minuti. Nel frattempo, fate dorare i pinoli in una padella antiaderente, poi tritateli grossolanamente con le noci. Montate 100 ml di panna e incorporate il prezzemolo tritato, 2/3 della frutta secca, sale e pepe. Tenete da parte qualche fettina di funghi e frullate il resto con il mixer a immersione. Unite la panna rimasta, una noce di burro e distribuite la vellutata nelle scodelle individuali. Guarnite con la panna montata, la frutta secca rimasta e i funghi tenuti da parte.

Al pomodoro e gamberetti

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di polpa di pomodori * 100 g di gamberetti lessati al naturale * 1 cipolla * 2 carote * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di timo * 1 foglia di alloro * 1 bustina di zafferano * 500 ml di brodo di pollo * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Tagliate a dadini 1/3 dei gamberetti. Sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio, raschiate e affettate le carote e fate rosolare gli ortaggi in una casseruola con un filo d'olio, 2-3 rametti di timo e l'alloro. Eliminate le erbe, unite i gamberetti a pezzetti, il brodo, il pomodoro e stemperate lo zafferano. Mescolate e portate a bollore. Coprite e cuocete a fuoco lento 15-20 minuti. Intanto, saltate qualche istante i gamberetti rimasti in una padella con olio, sale e timo. Fuori dal fuoco, frullate la minestra con un mixer a immersione. Regolate di sale, pepate e servite con i gamberetti spadellati e timo fresco.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 carciofi * 12 gamberi * 200 ml di panna fresca * 6 tuorli * 1 bicchierino di brandy * 1 mazzetto di erba cipollina * 1 l di brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite i carciofi togliendo diversi giri di foglie, per mantenere solo le più tenere. Riduceteli a fettine sottili (a piacere, potete usare anche i gambi, ben pelati) e fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio. Bagnate con il brodo e cuocete 20-25 minuti, mescolando. Intanto sgusciate i gamberi, conservando teste e gusci, privateli del filo nero, sciacquateli e teneteli da parte. Sciacquate anche teste e gusci e rosolateli 10 minuti in una padella con una noce di burro. Sfumate col brandy, fate evaporare, unite 4-5 cubetti di ghiaccio, fateli sciogliere, salate e spegnete. Filtrate al colino, posto sopra la casseruola con i carciofi, schiacciando teste e gusci con un pestello per recuperare i succhi (tenete da parte la padella). Fuori dal fuoco, frullate il brodo di carciofi con un mixer a immersione. Filtratelo al colino, per trattenere eventuali parti fibrose dei carciofi, riversatelo nella casseruola e riportatelo sulla fiamma dolcissima. Unite la panna, mescolate e fate sobbollire qualche minuto. Intanto, saltate i gamberi 3 minuti, nella padella, con burro e sale. Regolate la vellutata di sale e servitela con i gamberi spadellati, una macinata di pepe e l'erba cipollina.

Di carciofi e gamberi

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

Di asparagi verdi e bianchi

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 mazzo di asparagi bianchi * 8 punte di asparagi verdi * 200 g di piselli surgelati * 2 patate * 1 cipollotto * 120 ml di panna fresca * 1 mazzetto di erba cipollina * Brodo vegetale * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Pulite gli asparagi bianchi e cuoceteli a vapore 10 minuti. Scottate i piselli in acqua bollente salata. Dorate il cipollotto, pulito e affettato, in una casseruola con un filo d'olio. Unite le patate pelate e grattugiate, gli asparagi bianchi a pezzetti e coprite a filo di brodo. Salate, pepate e cuocete 15 minuti. Lavate e cuocete a vapore gli asparagi verdi. Frullate la minestra con il mixer a immersione, passatela al colino per trattenere le parti fibrose, riversatela nella casseruola e unite panna e piselli. Cuocete ancora qualche minuto e servite con le punte verdi, l'erba cipollina tagliuzzata e una guarnizione a piacere.

Allo spumante e pistacchi

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
120 g di pistacchi spellati * 500 ml di panna fresca * 1 limone * 10 g di miele * 500 ml di spumante * 250 ml di brodo di pollo * Sale e pepe

Tenete da parte una manciatina di pistacchi. Caramellate quelli rimasti in una casseruola con il miele, a fuoco moderato, senza farli colorire troppo ma facendo in modo di ricoprirli bene. Bagnate con lo spumante, mescolate e lasciate evaporare l'alcol. Versate il brodo e la panna, salate, pepate e rigirate. Frullate con un mixer a immersione fino a ottenere una crema densa e cuocete a fuoco dolce per circa 30 minuti. Passate la crema al colino raccogliendola in un'altra casseruola. Aggiungete il succo del limone, regolate di sale e pepe e servite con i pistacchi tenuti da parte, tritati grossolanamente.

Di pomodori colorati

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di pomodori colorati (rossi, gialli, arancioni) * 1 cipolla * 1 spicchio d'aglio * 2 cucchiai di panna acida o yogurt greco * Olio extravergine d'oliva * 500 ml di brodo vegetale * Sale

Sbucciate e tritate cipolla e aglio. Fateli appassire in una casseruola con un filo d'olio. Aggiungete i pomodori, lavati e affettati, e fate insaporire. Versate il brodo, portate a bollore e cuocete per circa 20 minuti. Fuori dal fuoco, frullate con un mixer a immersione. Riportate sulla fiamma dolce, regolate di sale e unite metà della panna acida (o dello yogurt). Mescolate qualche istante e servite con la panna acida rimasta (o lo yogurt) e una guarnizione a piacere.

Di patate e funghi

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
80 g di funghi champignon * 1 cipolla * 4 patate * 1 carota * 1 gambo di sedano * 1 cipollotto * 1 ciuffo di timo * 1 l di brodo di pollo * 80 ml di panna fresca * Burro * Sale e pepe

Pelate e tagliate a dadini le patate. Mondate e riducete a rondelle la carota, il sedano, il cipollotto e metà dei funghi. Fate appassire in una casseruola la cipolla, spellata e tritata, con una noce di burro e 2 rametti di timo. Aggiungete patate, carota, sedano, funghi affettati e cipollotto, mescolate e bagnate con il brodo. Portate a bollore e cuocete coperto per 15 minuti. Eliminate il timo e frullate con il mixer a immersione. Riportate sul fuoco, unite la panna, regolate di sale e lasciate sobbollire qualche minuto. Nel frattempo, fate saltare i funghi rimasti, puliti e affettati, in una padella c on una noce di burro, sale, pepe e un rametto di timo. Servite la crema con i funghi, timo fresco e una macinata di pepe.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di indivia belga * 150 g di patate * 1 cucchiaino di amido di mais * 1 mazzetto di timo * ½ limone * 250 ml di panna fresca * 100 ml di latte* 750 ml di brodo vegetale * Burro * Sale e pepe

Sbucciate le patate e tagliatele a dadini. Pulite l'indivia, tenete da parte 4 foglie e tritate il resto. In una casseruola, dorate 5 minuti le patate con una noce di burro e 2 rametti di timo. Aggiungete l'indivia tritata e rosolate. Eliminate il timo, pepate, versate il succo del limone e il brodo, coprite e cuocete a fuoco dolce 20 minuti. Versate il latte mescolato con l'amido. Al bollore, cuocete 5 minuti, spegnete e frullate la minestra con il frullatore a immersione. Unite la panna e una noce di burro, regolate di sale e mescolate. Servite la vellutata con le foglie di indivia tenute da parte, pepe, timo fresco e, a piacere, crostini di pane.

Con indivia al timo

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

POLPETTE di pesce sono super golose

Di tonno e patate

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
260 g di tonno sott'olio * 200 g di patate * 2 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * Pangrattato * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Lavate e lessate le patate in acqua salata. Ancora calde, pelatele, passatele allo schiacciapatate e raccogliete la purea in una terrina. Fate intiepidire e amalgamate il tonno scolato, il prezzemolo tritato, un uovo e circa un cucchiaio di pangrattato, per ottenere un composto ben legato. Regolate di sale e pepate. Formate con l'impasto tante polpettine. Passatele nell'uovo rimasto, sbattuto, e nel pangrattato. Friggetele poche per volta in abbondante olio, ben caldo, dorandole da tutti i lati. Scolatele su carta assorbente e servite.

Alla polpa di granchio

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
150 g di polpa di granchio in scatola * 50 g di mollica di pane raffermo * Latte * 2 uova * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di menta * Pangrattato * Farina * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Spezzettate la mollica e ammollatela nel latte. Strizzatela e frullatela rapidamente nel mixer con la polpa di granchio scolata dal liquido di governo, l'aglio spellato, qualche foglia di menta e un uovo. Se occorre, unite poca farina per ottenere un composto legato. Regolate di sale e pepate. Formate con l'impasto polpette grandi come una noce, schiacciatele leggermente e passatele nell'uovo rimasto, sbattuto, e nel pangrattato. Friggetele poche per volta in olio ben caldo finché sono dorate su entrambi i lati. Scolatele su carta assorbente e servite.

POLPETTE DI PESCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
600 g di filetto di salmone senza pelle * ½ cipolla * 1 mazzetto d i erba cipollina * 120 ml di panna fresca * 2 uova * 100 g di gherigli di noci * Amido di mais * Farina * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Private il pesce di eventuali lische e frullatelo nel mixer grossolanamente. Mettete il salmone in una ciotola e mescolatelo con la panna, l'erba cipollina tagliuzzata, la cipolla tritata e un paio di cucchiai di amido, per ottenere un composto sodo. Regolate di sale e pepate. Formate una dozzina di polpette allungate, allineatele su un piatto coperto di carta da forno e passate in frigo un'ora. Tritate le noci e stendetele su un vassoio. Sbattete le uova in una terrina e versate uno strato di farina in una piatto. Passate le polpette nella farina, nelle uova e nel trito di noci, rivestendole in modo uniforme. Friggetele poche per volta in olio ben caldo e scolatele man mano su carta da cucina. Servite accompagnando, a piacere, con insalatina ed erba cipollina fresca.

Di salmone alle noci

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

Al baccalà con il Porto

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di baccalà già bagnato * 250 g di patate * 2 uova * 1 cipolla * 1 ciuffo di prezzemolo * 20 ml di Porto bianco * 1 limone * Noce moscata * Farina * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Lavate e lessate in acqua salata le patate, scolatele e pelatele. Intanto, mettete il baccalà in una casseruola con acqua fredda, coprite, portate a bollore, spegnete e fate intiepidire. Scolate il baccalà, privatelo di pelle e lische e sminuzzatelo. Passate allo schiacciapatate le patate e mescolatele in una terrina con il baccalà, la cipolla spellata e tritata e il prezzemolo, anch'esso tritato. Incorporate le uova e il Porto. Aggiungete poca farina se occorre, regolate di sale e insaporite con pepe e noce moscata. Formate con l'impasto tante polpettine e friggetele poche per volta in olio caldo, finché sono dorate. Scolatele su carta da cucina e servite con il limone a spicchi.

POLPETTE DI PESCE

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
350 g di filetti di trota salmonata * 250 ml di latte * 1 uovo * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Pangrattato * 30 g di farina, più quella per la panatura * 30 g di burro * Olio di semi di arachidi * Sale

Lessate i filetti di trota 5 minuti in acqua salata, scolateli, privateli di pelle e lische e sminuzzateli. Sciogliete il burro in una casseruola, unite la farina, tostate 1-2 minuti e diluite con il latte. Salate e fate addensare la besciamella, rigirando. Fate intiepidire.

Unite il pesce, il prezzemolo tritato, l'aglio spremuto e regolate di sale. Formate con l'impasto tante polpette. Passatele nella farina, nell'uovo sbattuto, nel pangrattato e friggetele poche per volta in olio caldo. Servitele subito, con un contorno a piacere.

Di besciamella con la trota

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Con salame piccante

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 g di filetti di merluzzo senza pelle * 80 g di salame piccante * 300 g di patate * 1 cipollotto * Latte * 1 cucchiaio di capperi sott'aceto * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 limone * 1 bustina di zafferano * 2 uova * Farina * Pangrattato * Olio di semi di arachidi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate e lessate le patate. Mettete il pesce in una casseruola coperto a filo di latte con lo zafferano e un pizzico di sale. Portate a bollore, spegnete e fate raffreddare. Intanto, pelate le patate e schiacciatele in una terrina. Scolate il pesce, privatelo di eventuali lische e sbriciolate la polpa. Mescolatela con le patate, il cipollotto pulito e affettato e una presa di prezzemolo tritato. Regolate di sale e pepate. Modellate con il composto tante polpette schiacciate, allineatele su un piatto e passate a rassodare in frigo. Spellate il salame, tagliatelo a dadini e rosolateli in una padella con un filo di olio d'oliva. Spegnete e unite i capperi e una presa di prezzemolo tritato. Lavate il limone, grattugiate la scorza, spremete il succo e aggiungeteli alla dadolata di salame. Passate le polpette nella farina, nelle uova sbattute, nel pangrattato e friggetele nell'olio di semi, ben caldo, dorandole su tutti i lati. Scolatele su carta da cucina e servite con la dadolata.

POLPETTE DI PESCE

Soffici alla paprica

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
50 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
4 patate * 300 g di filetto di salmone * ½ cipolla * 3 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 limone * Paprica dolce * Pangrattato * Amido di mais * Farina * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Lavate e lessate le patate. Intanto, cuocete a vapore il salmone, poi privatelo di pelle e lische. Pelate le patate e schiacciatele in una ciotola. Unite il salmone sminuzzato, la cipolla spellata e tritata, un uovo, il prezzemolo tritato, una presa di paprica e tanto amido quanto ne serve per ottenere un insieme legato ma morbido. Regolate di sale e pepate. Formate tante polpettine allungate. Passatele nella farina, nelle uova rimaste, sbattute, e nel pangrattato. Friggetele poche per volta in una padella con olio ben caldo, finché sono dorate. Servite con il limone a spicchi.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di pesce bianco (nasello, merluzzo) * 1 cucchiaio di pasta di curry rosso thailandese (nei negozi di specialità orientali) * 2 cipollotti sottili * 1 cetriolo * 1 cipolla rossa * 1 lime * 1 uovo * Farina * Aceto * Olio di semi di arachidi * Sale

Affettate sottilmente il cetriolo lavato e la cipolla sbucciata. Fateli marinare coperti a filo di aceto, con un pizzico di sale. Private il pesce di pelle e lische e frullatelo nel mixer con la pasta di curry rosso, i cipollotti puliti e tagliuzzati (compresa la parte verde), la scorza grattugiata del lime, ben lavato, e l'uovo. Formate tante polpettine, infarinatele e friggetele, poche per volta, in abbondante olio caldo, dorandole su tutti i lati. Scolatele su carta da cucina e servitele con le verdure marinate, ben sgocciolate.

Thailandesi con cipollotti

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

POLPETTE DI PESCE

Di pane e pesce spada

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 15 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
300 g di pesce spada senza pelle e lisca * 100 g di mollica di pane raffermo * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di aneto * 1 mazzetto di erba cipollina * 80 g di panna fresca * 1 limone * Latte * Farina * Olio di semi di arachidi * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Spezzettate la mollica e mettetela a bagno nel latte. Lavate il limone, grattugiate la scorza e spremete il succo. Mescolate la panna in una ciotolina con un filo di olio d'oliva, il succo, prezzemolo tritato e sale. Strizzate la mollica e passatela al mixer con il pesce sminuzzato, fino a ottenere un composto omogeneo. Mescolate il composto in una terrina con l'aneto e l'erba cipollina tagliuzzati, la scorza, sale e pepe. Formate tante polpettine ovali, infarinatele e friggetele poche per volta in abbondante olio di semi ben caldo, dorandole su tutti i lati. Scolatele su carta da cucina e servitele con la salsa.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
300 g di filetti di merluzzo senza pelle * 400 g di passata di pomodoro * 1 scalogno * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * 1 ciuffo di basilico * Peperoncino in polvere * 50 g di mollica di pane * 1 uovo * Latte * Pangrattato * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Private di eventuali lische i filetti di merluzzo, tagliateli a pezzetti e frullateli nel mixer con l'aglio spellato, il prezzemolo, l'uovo, la mollica ammollata nel latte e strizzata, sale e pepe. Aggiungete poco pangrattato per ottenere un insieme ben legato. Formate le polpette e infarinatele. In una padella, fate appassire lo scalogno spellato e tritato con un filo d'olio. Unite la passata e una presa di peperoncino. Salate e cuocete a fuoco dolce 15 minuti. Intanto, rosolate le polpette in un'altra padella, con un filo d'olio. Scolatele e trasferitele nella salsa. Cuocete altri 5 minuti, regolate se occorre di sale, completate con il basilico tagliuzzato e servite.

Di merluzzo al pomodoro

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

POLPETTE DI PESCE

Delicate di orata

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
4 filetti di orata senza pelle * 3 fette di pancarrè * 1 uovo * 1 ciuffo di prezzemolo * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sminuzzate i filetti di orata, privati di eventuali lische, e mescolateli in una ciotola con il prezzemolo tritato, l'uovo e il pancarrè, bagnato in poca acqua e strizzato. Salate, pepate e formate le polpette. Infarinatele e rosolatele in una padella, con un filo d'olio, circa 10 minuti, finché sono dorate sui due lati. Servitele, a piacere con un'insalata di cavolo rosso e/o barbabietole e spicchi di limone o lime.

Schiacciate al baccalà

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
600 g di baccalà già bagnato
* 2 patate * 3 uova * 1 ciuffo di prezzemolo * Noce moscata
* Farina * Olio di semi di arachidi
* Sale e pepe

Disponete il baccalà il baccalà in una casseruola, coprite a filo di acqua fredda, mettete il coperchio, portate a bollore, spegnete e fate intiepidire. Intanto, lavate le patate e lessatele in acqua salata. Private il pesce di pelle e lische e sminuzzatelo in una ciotola. Pelate le patate e schiacciatele con una forchetta insieme al baccalà. Unite 2 uova, prezzemolo tritato e noce moscata. Regolate di sale e pepate. Formate le polpette schiacciate e passatele nella farina, nell'uovo rimasto sbattuto e ancora nella farina. Friggetele in una padella con un dito di olio caldo. Scolatele su carta da cucina e servite.

RICOTTA *arriva nel piatto la fantasia*

Pappardelle alla salvia

Preparazione 15 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di pappardelle * 150 g di ricotta vaccina * 1 spicchio d'aglio * 1 mazzetto di salvia * 12 olive taggiasche snocciolate * 1 cucchiaio di pinoli * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Dorate in una padella l'aglio, spellato e schiacciato con 4-5 cucchiai di olio. Unite le foglie di salvia e soffriggete finché diventano croccanti. Eliminate l'aglio, aggiungete le olive, pepate e spegnete. In una padellina a parte, tostate i pinoli per qualche minuto, finché sono dorati. Nel frattempo, lessate in acqua bollente salata le pappardelle. Scolatele al dente e ripassatele nella padella con il condimento. Servite nei piatti con la ricotta a ciuffetti e i pinoli, pepate e servite.

Profiteroles salati

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di ricotta vaccina * 3 uova * 70 g di farina * 50 g di pomodori secchi * 30 g di grana padano grattugiato * 1 mazzetto di erba cipollina * 60 g di burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Portate a bollore in una casseruola 120 ml d'acqua con il burro e un pizzico di sale. Versate la farina e rigirate finché l'impasto si stacca dalle pareti. Togliete dal fuoco e unite 2 uova. Usando 2 cucchiai, formate tanti mucchietti di impasto su una pacca, rivestita di carta da forno. Spennellate con l'uovo rimasto e infornate 40-45 minuti a 180°. Fate raffreddare. Lavorate la ricotta in una ciotola con il grana, erba cipollina tagliuzzata e un filo d'olio. Incorporate i pomodori secchi a dadini e pepate. Tagliate le calotte dei profiteroles e farciteli con il ripieno. Richiudete e guarnite con erba cipollina.

Crema al miele

Preparazione 10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di ricotta di pecora * 100 g di miele * 60 g di pistacchi spellati * 20 g di zucchero a velo * 1 cucchiaio di cannella in polvere

Tritate grossolanamente i pistacchi. Con una spatola, lavorate la ricotta in una ciotola con metà del miele e lo zucchero a velo. Dividete la crema ottenuta in 4 coppette, irrorate con il miele rimasto, distribuite i pistacchi e spolverizzate con la cannella. Servite accompagnando a piacere con lingue di gatto o cialde.

Frittelle di zucchine

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
200 g di ricotta vaccina * 350 g di zucchine * 2 cipollotti * 40 grammi di lattughino * 2 uova * 1 ciuffo di aneto * 1 ciuffo di menta * 1 spicchio d'aglio * 1 limone * Farina * Olio di semi di arachidi * Sale e pepe

Lavate le zucchine e grattugiatele. Mettetele in un colino, salatele e fatele riposare 15 minuti. Intanto, sciacquate il limone e grattugiate la scorza. Lavate il lattughino. Tritate le erbe con l'aglio spellato. Unite alla ricotta metà della scorza e del trito di erbe e aglio, qualche foglia di lattughino tagliuzzata, sale e pepe. Strizzate le zucchine e mescolatele in una ciotola con i cipollotti, mondati e affettati, le uova, la scorza e il trito rimasti e farina quanta ne serve per ottenere un composto legato. Regolate se occorre di sale e pepate. Scaldate un filo d'olio in una padella e unite il composto di zucchine a cucchiaiate, appiattendole con il dorso del cucchiaio e dorando da entrambi i lati. Scolatele su carta da cucina e servite con la ricotta e il lattughino rimasto.

RICOTTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
400 g di ricotta vaccina * 250 g di spinacini novelli * 1 uovo * 600 g di polpa di pomodoro * ½ cipolla * 40 g di grana padano * Noce moscata * Farina * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Lavate gli spinacini e fateli appassire in un tegame con la sola acqua dell'ultimo risciacquo. Scolateli, strizzateli bene e tritateli. Mescolateli in una terrina con la ricotta e l'uovo. Iniziate ad aggiungere farina (circa 100 g), poca per volta, amalgamando fino a ottenere un insieme sodo: a seconda dall'umidità di spinacini e ricotta può servire un po' più o un po' meno farina. Insaporite con sale, pepe e noce moscata. Con 2 cucchiaini, formate con il composto tanti gnocchi ovali e sistemateli su un vassoio infarinato. In una padella, fate appassire la cipolla, spellata e tritata, con un filo d'olio. Unite il pomodoro, sale, pepe e cuocete 20 minuti. Tuffate gli gnudi in abbondante acqua bollente salata. Appena salgono a galla, scolateli con un mesto lo forato e trasferiteli nel sugo. Rigirate con delicatezza e servite con il grana a scaglie e, a piacere, spinacini freschi.

Gnudi agli spinaci

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

Flan di pecorino

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 30 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 g di ricotta di pecora * 120 g di pecorino grattugiato * 4 uova * 2 pomodori * 1 ciuffo di basilico * 1 ciuffo di menta * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Sbattete le uova in una ciotola con 80 g di pecorino e una macinata di pepe. Aggiungete la ricotta e lavorate gli ingredienti fino a ottenere un composto liscio. Dividetelo in 4 stampini da flan ad anello, imburrati. Infornate 30 minuti a 160°. Nel frattempo, scottate i pomodori qualche istante in acqua bollente, scolateli, pelateli, privateli di semi e acqua e frullateli con il pecorino rimasto, 2-3 foglie di basilico e menta e un filo d'olio. Sfornate e sformate i flan. Serviteli con la salsa, pepe e menta fresca.

Torta all'uvetta

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 1,2 kg di ricotta di pecora * 250 g di mascarpone * 60 g di uvetta * 80 ml di Marsala * 150 g di zucchero semolato * 3 uova * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 1 arancia * 1 limone * 2 cucchiai di farina, più quella per la lavorazione * Zucchero a velo * Burro

Mettete l'uvetta 30 minuti a bagno con il Marsala. Stendete la frolla, sul piano infarinato, a circa 3 mm di spessore e rivestite fondo e bordi di uno stampo da 22 cm, imburrato e infarinato. Amalgamate in una ciotola il mascarpone e la ricotta con lo zucchero semolato, le uova, la farina e la vaniglia. Lavate limone e arancia e grattugiate le scorze. Unitele al composto insieme all'uvetta scolata e a un cucchiaio del Marsala usato per l'ammollo. Versate la farcia nello stampo e infornate un'ora a 160°. Spegnete e lasciate raffreddare nel forno, con lo sportello socchiuso. Sfornate, fate raffreddare e passate in frigo 1-2 ore Servite spolverizzando a piacere di zucchero a velo.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 100 g di ricotta vaccina * 1 uovo * 30 g di zucchero * 1 arancia * Farina

Lavorate la ricotta con lo zucchero. Lavate l'arancia, grattugiate la scorza sulla ricotta e mescolate. Stendete la frolla sul piano infarinato a 3 mm di spessore. Ricavate con un coppapasta 6 dischi da circa 8 cm. Dividetevi il ripieno, chiudete i dischi a mezzaluna e sigillate i bordi. Disponete le mezzelune su una placca, rivestita con un foglio di carta da forno. Spennellatele con l'uovo e infornate 15 minuti a 175°.

Mezzelune dolci

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

Risotto al finocchio

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g di riso Arborio * 4 cucchiai di ricotta di pecora * 1 finocchio * 1 spicchio d'aglio * ½ cucchiaino di semi di finocchio * 1 l di brodo vegetale * Peperoncino in fiocchi * 1 limone * 50 g di pecorino * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mondate il finocchio (conservate le barbine verdi) e affettatelo. In una casseruola, dorate l'aglio, spellato e schiacciato, con un filo d'olio. Eliminatelo, aggiungete i semi di finocchio e fateli tostare qualche istante. Unite il finocchio, sale e pepe. Coprite e cuocete a fuoco dolce 20 minuti. Tostate in una padella antiaderente il riso, con un filo d'olio. Aggiungetelo ai finocchi e portatelo a cottura bagnando via via con il brodo caldo. Lavate il limone e grattugiate la scorza. Fuori dal fuoco, unite al risotto una noce di burro, metà del pecorino grattugiato e mescolate per mantecare. Completate con la ricotta sbriciolata, il pecorino rimasto a scaglie, la scorza, una presa di peperoncino e le barbine verdi tenute da parte.

Cocotte di maltagliati

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
200 g di maltagliati all'uovo * 400 g di ricotta vaccina * 200 g di erbette * 1 uovo * 50 g di grana padano grattugiato * Pangrattato * 1 cucchiaio di pinoli * Noce moscata * Burro * Sale

Lavate le erbette, fatele appassire in un tegame con la sola acqua dell'ultimo risciacquo, strizzatele e tritatele. Mescolatele in una terrina con la ricotta, il grana, una grattata di noce moscata e regolate di sale. Lessate i maltagliati in acqua salata, scolateli al dente e conditeli in una ciotola con una noce di burro. Aggiungete il composto di ricotta, l'uovo e mescolate. Dividete il composto in 4 cocotte imburrate e cosparse di pangrattato. Spolverizzate sulla superficie altro pangrattato, spargete i pinoli e infornate circa 25 minuti 180°.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di lasagne fresche (senza precottura) * 250 g di ricotta vaccina * 4 zucchine * 1 spicchio d'aglio * 1 ciuffo di prezzemolo * Brodo vegetale * Burro * Olio extravergine d'oliva * Sale e pepe

Mescolate la ricotta in una ciotola con un filo d'olio, l'aglio spellato e tritato, sale, pepe e il prezzemolo, sminuzzato in modo grossolano. Lavate le zucchine e tagliatele per il lungo a nastri sottili. Stendete le lasagne su un tagliere, spalmatele con la ricotta, coprite con le zucchine, salate e pepate. Arrotolate le lasagne su se stesse e tagliatele a trancetti. Disponeteli in una pirofila imburrata, alternati ai nastri di zucchine rimasti, salati e arrotolati. Versate sul fondo un filo di brodo, irrorate d'olio, coprite con alluminio e infornate 25-30 minuti a 180°, scoprendo a metà cottura. Servite con altro prezzemolo tritato.

Pirofila di mini cannelloni

Preparazione
30 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

Crumble alle pere

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
45 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
450 g di ricotta vaccina * 2 pere * 300 g di farina * 300 g di zucchero * 2 uova * 175 g di burro , più quello per gli stampini * 2 arance * 1 cucchiaino di estratto di vaniglia * 250 ml di vino rosso * 1 anice stellato * 1 stecca di cannella * 2 chiodi di garofano * 1 cucchiaino di lievito in polvere * Sale

Lavate bene le arance e grattugiate la scorza. In una casseruola, portate a bollore 250 ml d'acqua con il vino, 150 g di zucchero, l'anice, la cannella, i chiodi di garofano e metà scorza. Sbucciate le pere e cuocetele 20 minuti nello sciroppo. Scolatele e fatele raffreddare. In una ciotola, amalgamate la ricotta con 50 g di zucchero, un uovo, la vaniglia e il resto della scorza. In una terrina, setacciate la farina con il lievito e impastatela velocemente con il burro, il resto dello zucchero, l'uovo rimasto e un pizzico di sale per ottenere un insieme di briciole. Imburrate 4 stampini da crostatina. Distribuitevi parte delle briciole e compattate. Versate il ripieno di ricotta, livellate e coprite con le briciole rimaste. Infornate 20 minuti a 180°. Sfornate, fate intiepidire, sformate e servite con le pere a fettine.

DOLCI con il caffè c'è più gusto!

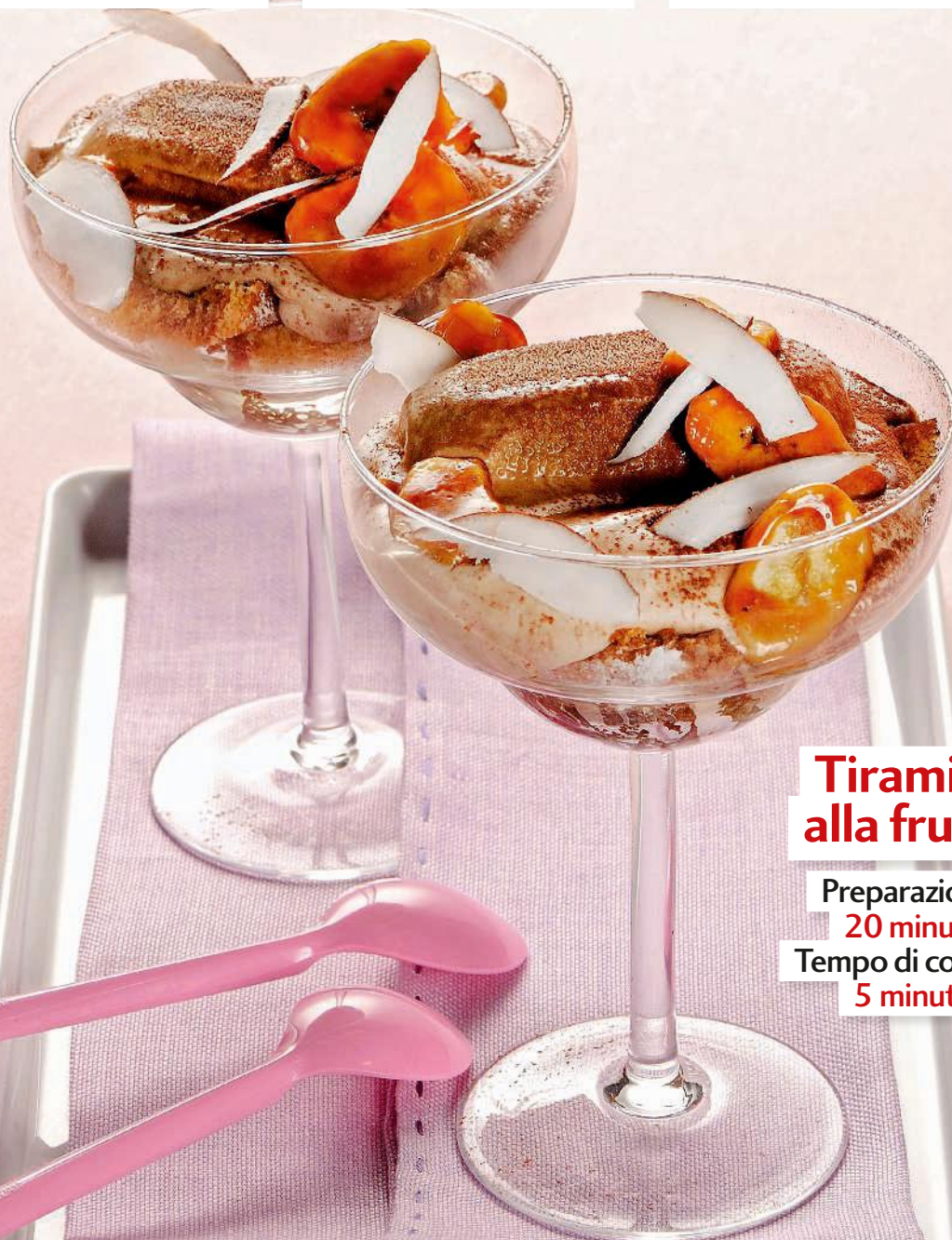
Mousse ai mirtilli

Preparazione 15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
30 ml di caffè ristretto * 200 ml di panna fresca * 25 g di mascarpone * 1 cucchiaio di zucchero a velo * 120 g di confettura di mirtilli * 50 g di mirtilli * 50 g di muesli croccante

Mescolate in una ciotola il caffè con il mascarpone, la panna e lo zucchero a velo. Montate con la frusta elettrica fino a ottenere una mousse. Dividetela in 6 bicchieri e tenetela in frigorifero almeno 2 ore. Al momento di servire, completate il bicchieri con la confettura, il muesli e i mirtilli, lavati e asciugati.

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
400 g di mascarpone * 4 uova * 120 g di zucchero, più quello per i savoiardi * 6 savoiardi * 50 ml di caffè ristretto * 1 fetta di cocco fresco * 1 banana * 1 limone * Burro * Caramello pronto * Cacao amaro

Sgusciate le uova, separate tuorli e albumi e montate i tuorli con lo zucchero, fino a ottenere un composto gonfio. Incorporate con una spatola il mascarpone. Montate gli albumi a neve e amalgamateli alla crema. Tenetela in frigo mentre procedete con la ricetta. Sbucciate e affettate la banana, spruzzate le fette con il succo del limone e ripassatele in una padella con poco burro e un filo di caramello. Riducete il cocco a lamelle fini. Inzuppate nel caffè i savoiardi e divideteli in 6 coppe, alternati alla crema. Spolverizzate con il cacao e completate con fettine di banana e cocco.

Tiramisù alla frutta

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

Spuma di latte macchiato

Preparazione
10 minuti
Tempo di cottura
10 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
500 ml di latte * 20 g di caffè solubile * 220 g di zucchero * 40 g di amido di mais

Mettete in freezer 120 ml di acqua per 15 minuti. Mescolate in una ciotola 100 g di zucchero con l'amido di mais. Portate a bollore il latte in un pentolino,a fuoco dolcissimo. Versatelo sulla miscela di zucchero e amido, mescolando con una frusta a mano. Riversate nel pentolino e fate sobbollire finché la crema si addensa, mescolando spesso. Intanto, versate in un'altra ciotola lo zucchero rimasto e il caffè. Unite l'acqua ormai fredda e montate con una frusta elettrica fino a ottenere una spuma densa. Dividete la crema di latte nei bicchieri, guarnite con la spuma di caffè e servite subito.

Torta a strati

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
150 g di farina, più quella per lo stampo * 260 g di zucchero * 500 g di mascarpone * 8 uova * 1 cucchiaio di caffè solubile * 2 cucchiai di amarene sciroppate * 1 tazzina di caffè ristretto * 20 ml di latte * Caffè in polvere * Bicarbonato * Burro * Sale

Montate in una terrina 5 uova con 150 g di zucchero. Unite poco per volta la farina setacciata, un pizzico di bicarbonato e il caffè solubile. Versate l'impasto in uno stampo imburrato e infarinato. Infornate 30-35 minuti a 170°. Sfornate e fate raffreddare. Sgusciate le uova rimaste separando tuorli e albumi. Montate i tuorli con 100 g di zucchero. Unite il mascarpone e gli albumi, montati a neve. Mescolate il caffè ristretto con lo zucchero rimasto e il latte. Tagliate la torta in 3 strati e bagnateli col caffè. Stendete sul primo strato 1/3 di crema e le amarene. Coprite con gli strati rimasti, alternati al resto della crema, spolverizzando di caffè in polvere. Decorate a piacere e servite.

Soufflé in tazza

Preparazione
20 minuti
Tempo di cottura
15 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
2 uova * 150 ml di latte * 60 g di burro, più quello per le tazze * 50 g di caffè solubile * 40 g di farina * 40 g di zucchero, più quello per le tazze

Impastate in una ciotola il burro morbido e la farina. Portate a bollore il latte con il caffè, versatelo a filo sulla miscela e mescolate con una frusta, per ottenere un composto liscio e tiepido. Sgusciate e separate le uova. Unite al composto i tuorli e lo zucchero. Lasciate raffreddare completamente. Montate a neve gli albumi e incorporateli al composto. Imburrate 6 tazze in ceramica, che possano andare in forno, a pareti alte. Cospargetele di zucchero e dividetevi il composto. Infornate 15 minuti a 200°.

Tortini al cocco

Preparazione
25 minuti
Tempo di cottura
30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di farina di cocco * 1 tazzina di caffè ristretto * 3 uova * 40 g di amido di mais * 1 bustina di lievito in polvere * 250 g di zucchero semolato * 250 ml di panna fresca * 250 g di ricotta * 100 g di cioccolato fondente * 4 cucchiai di mandorle a lamelle * 100 g di zucchero a velo * burro

Sbattete le uova con lo zucchero semolato. Unite la ricotta, il caffè, la panna, la farina di cocco, l'amido setacciato con il lievito e 100 ml d'acqua. Fondete il cioccolato a bagnomaria e mescolatelo con metà delle mandorle tritate. Dividete metà del composto al caffè in 6 stampini imburrati, aggiungete la miscela di cioccolato e mandorle e coprite con il composto rimasto. Infornate 30 minuti a 180°. Sfornate, fate raffreddare e sformate. Miscelate lo zucchero a velo con 2-3 cucchiai di acqua. Colate la glassa sui tortini e guarnite con le mandorle rimaste.

Budini moka

Preparazione
15 minuti
Tempo di cottura
5 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
500 ml di latte * 60 g di zucchero semolato * 2 cucchiaini di caffè solubile * 1 tazzina di caffè ristretto * 12 g di gelatina in fogli * zucchero di canna

Mettete la gelatina a bagno in acqua freedda. In un pentolino, mescolate il latte con lo zucchero, il caffè solubile e quello ristretto. Portate a bollore e scioglietevi la gelatina, scolata e strizzata. Spegnete e versate la miscela in 6 tazze. Spolverizzate le tazze di zucchero di canna, lasciate raffreddare e passate in frigo 4-5 ore prima di servire.

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1 panetto di pasta frolla pronta * 550 ml di panna fresca * 80 g di zucchero * 10 g di gelatina in fogli * 1 baccello di vaniglia * 1 cucchiaio di caffè solubile * 25 ml di caffè ristretto * 50 g di cioccolato fondente

Ammollate la gelatina in acqua fredda. Portate la panna a bollore in una casseruola con la vaniglia, incisa a metà per il lungo. Fatela raffreddare, levate la vaniglia, riportate a bollore e scioglietevi la gelatina strizzata e lo zucchero. Dividete la panna in 2 ciotole. Unite a una parte il caffè e all'altra il cioccolato fuso a bagnomaria. Versate i composti in 2 stampi di silicone (o rivestiti di pellicola) di 16 cm di diametro. Fate raffreddare e passate 4-5 ore in frigo. Lavorate qualche istante la pasta con il caffè solubile. Stendetela a circa 4 mm di spessore, ricavate un disco di 18 cm, trasferitelo su una placca rivestita di carta da forno e cuocete 20 minuti a 160°. Fate raffreddare. Sformate i dischi di panna cotta e tagliateli ognuno in 8 spicchi. Disponetene 8 sul disco di frolla, alternado spicchi al caffè e al cioccolato. Coprite con gli spicchi rimasti, sempre alternati. Decorate a piacere con cioccolato al caffè e confettini argentati.

Torta alla panna cotta

Preparazione
40 minuti
Tempo di cottura
25 minuti

Muffin alle nocciole

Preparazione 20 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
200 g di farina * 1 uovo * 40 ml di caffè ristretto * 50 ml di olio di semi di girasole * 80 ml di latte * 80 g di zucchero semolato * 40 g di nocciole sgusciate * ½ bustina di lievito in polvere * zucchero a velo

In una ciotola, setacciate la farina con il lievito e unite lo zucchero. A parte, miscelate l'uovo con l'olio, il latte e il caffè. Uniteli nella ciotola con la farina e amalgamate. Tritate le nocciole e aggiungetene 2/3 al composto. Dividete l'impasto in 8 stampini da muffin, rivestiti con pirottini di carta. Spolverizzate di zucchero a velo, spargete le nocciole rimaste e infornate a 170° per 15-20 minuti.

Brownie con caramello

Preparazione 25 minuti
Tempo di cottura 35 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
250 g di cioccolato fondente * 100 g di cioccolato al latte * 250 g di burro * 400 g di zucchero di canna * 4 uova * 150 g di farina * 50 g di cacao amaro * 300 g di panna acida * 100 g di mascarpone * 100 g di zucchero a velo * caramello * 40 g di mandorle in scaglie

Spezzettate in una ciotola i 2 tipi di cioccolato. Unite il burro, lo zucchero di canna e fate sciogliere a bagnomaria, mescolando. Fate raffreddare, aggiungete un uovo alla volta, poi incorporate la farina, setacciata con il cacao. Trasferite il composto in uno stampo rettangolare rivestito di carta da forno.

Cuocete a 180° per 30 minuti, sfornate e fate raffreddare. In una ciotola, amalgamate la panna acida con il mascarpone e lo zucchero a velo fino a ottenere una crema liscia. Spalmatela sulla superficie del brownie, guarnite con mandorle intere o tritate, irrorate con il caramello e tagliate a quadrotti.

Girandole al cioccolato

Preparazione 30 minuti
Tempo di cottura 20 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE
320 g di farina * 110 g di burro * 2 cucchiai di latte * 160 g di zucchero * 6 g di lievito in polvere * 1 uovo * 80 ml di caffè * 4 cucchiaini di caffè in polvere * 50 g di cioccolato fondente * sale

Impastate il burro con lo zucchero, il caffè e la farina setacciata con il lievito. Aggiungete l'uovo e il latte e impastate fino a ottenere un panetto. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare un'ora in frigo. Stendete la pasta su un foglio di carta da forno in un rettangolo spesso 5 mm. Arrotolate il rettangolo su sé stesso partendo da un lato corto. Fate riposare 15 minuti in freezer. Affettate il rotolo per ricavare biscotti spessi 5 mm (a piacere, ritagliate da eventuali scarti piccoli decori di frolla). Disponeteli su una placca, rivestita di carta da forno, e infornate 20 minuti a 180°. Sfornate e fate raffreddare. Sciogliete il cioccolato a bagnomaria e intingetevi i biscotti fino a metà. Decorate a piacere e fate asciugare prima di servire.

Cake glassato

Preparazione 35 minuti
Tempo di cottura 1 ora

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
150 g di farina, più quella per lo stampo * 15 g di cacao amaro * 15 g di fecola di patate * 110 g di zucchero * 2 uova * 1 tuorlo * 65 ml di olio di semi di girasole * 2 tazzine di caffè ristretto * 1 bustina di lievito in polvere * 250 g di yogurt al caffè * 80 g di zucchero * 1 cucchiaino di caffè solubile * 150 g di cioccolato fondente * noci pecan * burro

Sbattete in un pentolino il tuorlo con 80 g di zucchero. Unite 30 g di farina, metà del caffè ristretto, lo yogurt e cuocete a fuoco dolcissimo finché la crema si addensa. Fate raffreddare. Miscelate in una terrina le uova con lo zucchero, l'olio e il caffè ristretto rimasto. Unite la farina rimasta setacciata con la fecola, il cacao e il lievito. Amalgamate e versate metà composto in una teglia, imburrata e infarinata. Infornate 15 minuti a 180°, sfornate, versate la crema, livellate e coprite con l'impasto rimasto. Rimettete in forno 25-30 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare e sformate. Sciogliete a bagnomaria il cioccolato con una noce di burro e il caffè solubile. Versate la glassa sulla torta, decorate con noci pecan e fate raffreddare. Guarnite a piacere con ciuffetti di panna montata al caffè.

Direttrice responsabile
ROSSELLA RASULO

UFFICIO CENTRALE
Luca Angelucci (caporedattore)
Danilo Ascani (caposervizio)
Alessandra Gavazzi (caposervizio)
Francesco Vicario (caposervizio)

REDAZIONE
Sabrina Bonalumi
(caposervizio - coordinatrice Spettacolo),
Maria Elena Barnabi (caposervizio),
Francesco Gironi (caposervizio),
Roberta Spadotto (caposervizio),
Sara Recordati, Patrizia Vassallo

UFFICIO GRAFICO
Marcella Mihalich (art director)
Silvia Bennati
Federica Berto
Roberto Lorenzini (caposervizio)
Valentina Mariani
Realizzazione grafica:
Emmegi Group srl

RICERCA ICONOGRAFICA
Nicoletta Caffi (responsabile)
Lucia Ciammaichella
Dario Vazzoler

SEGRETERIA
Roberta Tutone
(responsabile back office editoriale)
Tiziana Maccarini
(back office editoriale)
Emanuela Raffa
(amministrazione e borderò)

HEARST MAGAZINES ITALIA SPA
DEBI CHIRICHELLA (Presidente),
GIACOMO MOLETTO
(Amministratore Delegato
e Direttore Generale),
Thomas Allen Ghareeb (Consigliere),
Marcello Sorrentino (Consigliere)

PUBLISHING
Massimo Russo
(Chief Content Officer),
Michela Alpi
(Strategy Consultant
Cinema & Entertainment Specialist),
Cristina Moroni (Senior Product
Manager)

HEARST MAGAZINES
INTERNATIONAL
Debi Chirichella
(President, Hearst Magazines),
Kim St. Clair Bodden
(SVP/Editorial & Brand Director),
Chloe O'Brien (Deputy Brands Director)

HEARST EUROPE
Simon Horne
(Interim Ceo Hearst Uk,
President Hearst Europe)
Julien Litzelmann
(Finance Director, Hearst Uk),
Giacomo Moletto
(Chief Operating Officer, Hearst Europe)
Surinder Simmons
(Chief People Officer, Hearst Europe)

HEARST SOLUTIONS
ROBERT SHOENMAKER
(Managing Director)

Alberto Vecchione
(Sales Director Hearst Solutions)
Simone Silvestri
(Sales Director Business Unit Fashion)
Daniel Davide
(Client Partnerships Sales Director)
Alessandro Caracciolo
(Head Of Digital Sales)
Michele Di Bitonto
(Sales Director Hearst Live)
Alessandra Viganò
(Hearst Global Solutions Global Sales
Director - Foreign Clients)

GENTE IN CUCINA è una testata
Hearst Magazines Italia SpA

ALLEGATO REDAZIONALE A "GENTE" N. 45/2022
NON VENDIBILE SEPARATAMENTE

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE
© 2012 Hearst Magazines Italia SpA - via Roberto Bracco, 6 - 20159 Milano

DISTRIBUZIONE: Distributore per l'Italia e per l'Estero Press-di Distribuzione Stampa e
Multimedia S.r.l. - 20054 Segrate (MI)

Stampa: Arti Grafiche Boccia - via Tiberio Claudio Felice 7 - 84131 - Salerno
Printed in Italy